CARTE RESTAURANT CARAMELA

Uniquement valable du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h15.

Vous pouvez aussi consulter la carte de room-service disponible pendant les heures d'ouverture du restaurant.

En dehors des horaires d'ouverture du restaurant une carte room-service 24h/24 est disponible.

Pour commander appelez le restaurant.

Durant cette période, uniquement la carte du room-service 24h/24 est disponible.

CARAMELA

RESTAURANT

Notre restaurant est labellisé Fait Maison ainsi qu'Ambassadeur du Terroir Genevois.
David Bourgeois, chef du restaurant Caramela depuis de nombreuses années, à à cœur de proposer une cuisine de saison, fait maison, avec des produits frais et locaux.
Chaque année, quand le printemps arrive, il cultive ses herbes aromatiques sur le toit de l'hôtel afin de pouvoir les utiliser dans les plats qu'il cuisine.

La durabilité et l'environnement sont au coeur de nos préoccupations. Nous souhaitons nous investir encore plus c'est pour cela que nous revoyons nos fournisseurs et leurs produits afin de proposer de plus en plus des produits issus de l'agriculture biologique, GRTA, et même issus du commerce équitable mais aussi des poissons labellisés MSC issue d'une pêche durable et respectueuse de l'environnement.

Nous affirmons notre engagement en adhérant au programme de certification "EcoCook Sustainable Restaurant" et en devenant labellisé niveau Silver en novembre 2023.

Ce programme évalue notre niveau de durabilité, met en place une stratégie d'amélioration et garantie nos bonnes pratiques et engagements pour la santé des personnes et de la planète.

Nous valorisons les produits frais, de saison et locaux et dans une démarche d'une alimentation équilibrée et durable, nous luttons activement contre le gaspillage alimentaire aussi si vous venez avec votre contenant emportez les plats que vous ne consommez pas sur place.

Pour débuter...

L'oeuf du Domaine de la Prairie, mollet puis frit, tronçons de blanc de poireaux tièdes, vinaigrette crémeuse à l'ail des ours GRTA et brisures de noisettes — CHF 17.00
Soft-boiled and fried egg, warm leek segments, creamy vinaigrette with wild garlic, and hazelnut crumbles

Velouté de carotte GRTA et haricots coco, quenelles de chèvre frais — CHF 16.00
Carrots and coco beans creamy soup and fresh goat cheese

Les crevettes ASC, avocat, pamplemousse rose et croquants de fenouil — CHF 17.00
Shrimps, avocado and pink grapefruit, with crunchy fennel

Salade verte bio - *Organic green salad* — CHF 9.00

Entrée du jour - *Starter of the day* — CHF 13.00

	1/2 Portion	Plat
Salade César au suprême de volaille GRTA *Chicken ceasar salad*	CHF 14.00	CHF 26.00
Buddha bowl, riz complet bio, avocat, mangue, carottes bio râpées, concombre, sauce teriyaki *Buddha bowl, organic whole grain rice, avocado, mango, grated organic carrots, cucumber, teriyaki sauce*		
Au choix - *your choice* :		
• Boeuf GRTA, *beef*	CHF 17.00	CHF 30.00
• Suprême de volaille GRTA pané au sésame *Chicken supreme breaded with sesame*	CHF 16.00	CHF 27.00
• Saumon (ASC ou bio) mariné à l'aneth et citron vert *Salmon marinated in dill and lime*	CHF 18.00	CHF 32.00
• Burratina au pesto, *Burratina cheese with pesto*		CHF 25.00

Côté mer...

Le pavé de loup MSC, bisque corsée, légumes printaniers riz complet bio au coulis de cresson — CHF 37.00
Sea bass fillet, spicy bisque, seasonal vegetables, organic whole grain rice with watercress coulis

Les crevettes ASC poêlées, pointes d'asperges vertes, jus de volaille au basilic, écrasé de pommes de terre au thym de notre jardin — CHF 35.00 / 1/2 portion CHF 19.00
Pan-fried shrimps with green asparagus, basil-infused poultry juice, mashed potatoes flavored with thyme

Côté mer... *(la suite)*

Les Noix de Saint-Jacques MSC snackées, beurre blanc aux agrumes, côtes de blette à la provençale, risotto aux pointes d'asperges — CHF 36.00 / 1/2 portion CHF 19.00
Scallops, citrus white butter sauce, Provencal-style Swiss chard, asparagus risotto

Côté terre...

Le Boeuf

Pavé de rumsteak GRTA, fricassée de chanterelles et jus au Porto, haricots verts, frites fraîches — CHF 39.00
Beef rump steak, chanterelle fricassee with Port wine jus, green beans, and fresh French fries

Tartare d'onglet de boeuf GRTA coupé au couteau, ail des ours GRTA et pignons de pins torréfiés, frites fraîches, salade verte — CHF 35.00
Beef tab in tartar, wild garlic and pine nuts, fresh French fries, green salad

Smashed Eden Burger GRTA, sauce aux champignons de Paris, oignons confits, cheddar, salade iceberg , tomate, frites fraîches — CHF 32.00
Smashed burger, Paris mushrooms sauce, candied onion, cheddar, tomato, iceberg lettuce, fresh French fries

Le Veau

Pommes de ris de veau rôti au miel GRTA, poivre vert et jus d'orange, ratatouille et patates douces — CHF 35.00
Roasted sweetbreads with honey, green pepper, and orange juice Ratatouille and sweet potatoes

Le Cochon

Cromesquis de palette de cochon confite pendant 12 heures, jus réduit au miel, légumes printaniers, frites de polenta GRTA et bio aux zestes de citron — CHF 32.00
Pork shoulder cromesquis confit during 12 hours, juice reduced with honey, seasonal vegetables, GRTA polenta fries with lemon zest

Coin Italien...

Tagliatelle au pesto, bolets et burratina — CHF 31.00
Tagliatelle with pesto, boletus mushrooms and burrata cheese

Spaghetti :
- Tomates fraiches, olives et basilic — CHF 21.00
  Fresh tomatoes, olives and basil
- Pesto — CHF 21.00
- Bolognaise — CHF 24.00
- Crème et parmesan / *Cream & parmesan* — CHF 23.00

Risotto aux asperges, lié à la ricotta — CHF 28.00 / 1/2 portion CHF 15.00
Asparagus risotto with ricotta

La Wellness Attitude...

Bien manger
Bien bouger!

Le saumon (ASC ou bio) en tartare, frais et fumé par nos soins, zestes de citron vert, mangue, coriandre, riz complet bio
Fresh and smoked salmon tartar, zest of lime, mango, coriander, organic whole grain rice
CHF 33.00

Offre végétarienne...

Lentilles de la Ferme de Sauverny, poêlée de pleurotes GRTA et bio, burratina et crémeux à l'ail des ours GRTA
Lentils from La Ferme de Sauverny, pan-fried oyster mushrooms, burratta cheese and wild garlic cream

1/2 portion : CHF 16.00 *En plat* : CHF 29.00

Tarte à la farine d'épeautre GRTA, butternut bio, poireaux, épinards et féta bio Salade croquante
Tart with spelt flour, butternut squash, leeks, spinach and organic feta cheese Crunchy salad

En plat : CHF 26.00

Burger Eden Végé

Buns au pesto, cottage cheese aux fines herbes, courgettes et aubergines bio grillées, poivrons bio confits, feta bio, frites de polenta GRTA et bio du Domaine de l'Abbaye
Buns with pesto, cottage cheese with fresh herbs, grilled organic zucchini & eggplant, candied organic peppers, organic feta cheese, organic tomato & salad, polenta fries

CHF 31.00

Notre restaurant vous propose des petites portions pour vos enfants jusqu'à 11 ans.
Our restaurant offers small portions for your children up to 11 years old

Enfin les douceurs...

Café gourmand — CHF 15.00
Gourmet coffee

Tiramisu au limoncello — CHF 11.00
Limoncello tiramisu

Tarte au citron de Menton revisitée — CHF 11.00
Lemon tart revisited

Brioche artisanale façon pain perdu, caramel beurre salé, glace au choix — CHF 12.00
(à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente)
Artisanal French toast, salted butter caramel, ice cream of your choice
(to be ordered at the beginning otherwise, 10 minutes wait)

Fine tarte aux pommes tiédie, glace au choix — CHF 11.00
(à commander en début de repas ou 10 minutes d'attente)
Apple tart with ice cream of your choice
(to be ordered at the beginning otherwise, 10 minutes wait)

Moelleux au chocolat, glace au choix — CHF 11.00
Chocolate cake with ice-cream of your choice

Salade de fruits frais maison — CHF 9.00
Home-made fresh fruits salad

Dessert du jour — CHF 9.00
Desert of the day

Glace et sorbet de chez l'Artisan Glacier, la boule — CHF 3.00
Ice-cream and sorbet form l'Artisan Glacier, one scoop

Le dessert signature de Caramela

Cœur coulant chocolat au caramel beurre salé, glace au choix
(à commander en début de repas ou 15 minutes d'attente)
Chocolate melting heart with salted butter caramel, ice-cream of your choice
(to be ordered at the beginning otherwise, 15 minutes wait)
CHF 12.00

Allergènes - Allergens

Gluten — Produits laitiers / dairy product — Sésame / Sesame — Crustacé / crustacean — Oeuf / Egg — Fruits à coques / Nuts — Moutarde / Mustard — Soja / Soya — Poisson / Fish

Provenance des viandes	Provenance des poissons
Boeuf : Genève Veau : Suisse Cochon : Suisse	Loup MSC : Atlantique Nord-Est Crevettes ASC : Vietnam Saumon bio : Irlande Noix de Saint-Jacques MSC : Pacifique Nord-Ouest

Tous nos poissons et crustacés sont labellisés MSC ou ASC. Ils sont issus d'une pêche durable et respectueuse de l'environnement.

Nos partenaires

Nous accordons une grande importance dans le choix de nos fournisseurs. Dans le cadre de notre démarche de durabilité, nous travaillons en priorité avec des partenaires locaux qui peuvent nous fournir des matières premières issues de cultures Genevoises mais qui sont aussi en mesure de nous procurer des produits Bio. Pour les matières premières emmané de productions plus lointaines nous privilégions les produits issus du commerce équitable.

Poissons et crustacés MSC & ASC : Perche Import à Gland (VD)
Viande : bœuf et cochon : Ultra Label Food à Carouge (GE)
Viande : volaille : Etablissements Fournier à Perly (GE)
Fruits et légumes : Ronin Primeurs à Vernier (GE) La ferme de Budé à Genève
Produits laitiers et oeufs : Laiterie Réunies Genève à Plan les Ouates
Pain, brioche et buns : Boulangerie Oberson à Genève
Glaces : L'artisan Glacier à Lausanne
Café Bio et Fairtrade Thés et Infusions Bio : Café Cuendet à Crissier (VD) Distributeur Café Malongo
Vin : Cave des Chevalières à Soral (GE) Cave de Genève